

# Carlotta



## Vigneto:

Sessa

## Vitigno:

100% Merlot

## Vinificazione:

Le uve sono state diraspate, raffreddate in un grande serbatoio di fermentazione e macerate senza aggiunta di zolfo. È stata effettuata una svinatura (saigné) di circa il 10%. Durante la fermentazione il cappello di vinacce è stato spinto verso il basso a mano una volta al giorno (pigeage). Dopo un periodo di macerazione di circa tre settimane, il Merlot è stato pressato. Carlotta è stato messo in barrique di rovere svizzero, francese e americano usate per proseguire la vinificazione. La fermentazione malolattica (FML) ha avuto luogo nel legno. Le fecce fini sono state mescolate (battonage). Dopo 6 mesi nel legno, il vino è stato trasferito nell'anfora dove è maturato per altri 12 mesi. Il vino è stato filtrato grossolanamente prima dell'imbottigliamento.

## Osservazione:

Carlotta è la quarta interpretazione di Merlot dal vigneto Sessa e, come suggerisce il nome, anche la più piena di energia. Il vigneto Sessa è a più strati, difficile da coltivare e ciò influisce anche sul carattere di Carlotta. Carlotta ha un carattere forte e un cuore caldo. La chiesa San Martino di Sessa è vicina al nostro vigneto e influisce in modo inconfondibile sull'aspetto di Carlotta. Come tutti i nostri vini, Carlotta è felice se prima della degustazione resta un po' all'aria (caraffatura).

Data di raccolta	19/20.09.2022
Acidità totale	-
pH	-
Zuccheri	-
Alcool	14.0 Vol%
SO <sub>2</sub> libero	-
SO <sub>2</sub> totale	-
Produzione (bott.)	-
Temp. di servizio	ca. 18 Grad

